

# Kochen mit Klaus

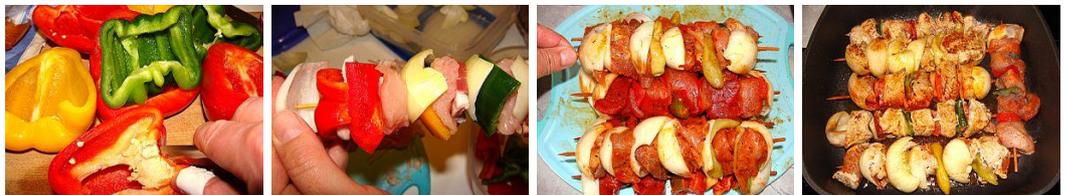
## Feurige Fleischspieße (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 4 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 500 g Paprika-Mix, Öl,
- 9 eing. mittelscharfe Peperoni, Paprikagewürz, 500 ml Fleischbrühe,
- 1,3 kg Schweinegulasch, 4 EL Bratensaft, 500 ml Tomatenketchup,
- 150 ml Weinbrand, je 250 g Schaschlik- & scharfe ChilisaUCE,
- 2 EL br. Zucker, Petersilie, 9 Spieße, dkl. Saucenbinder

### Zubereitung:

1. Paprika entkernen, waschen, in große Würfel schneiden. Zwiebeln in große Spalten schneiden (Zwiebelherzen u. Knobi fein würfeln). Peperoni mit Fleisch u. Zwiebeln abwechselnd auf 3 Spieße stecken. Restl. Zutaten auf die übrigen Spieße stecken. Spieße salzen u. pfeffern. Übrige Paprika klein würfeln.



2. Spieße von allen Seiten scharf anbraten. Entnehmen, mit Paprikapulver würzen. Zwiebel- u. Knobiwürfel im Bratfond anbraten, Brühe, Ketchup, Paprika u. Weinbrand zugeben. Bratensaft, Chili-, Schaschliksauce u. Zucker einrühren. Spieße zugeben u. abgedeckt ca. 70 Min. abgedeckt köcheln lassen. Spieße nach 30 Min. drehen.



3. Spieße herausnehmen u. warm stellen. Sauce mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Mit Binder andicken, Petersilie einrühren.



*Tipp des Chaoten:* *Dazu Reis und einen grünen Salat reichen!*

